



ISO 9001  
REGISTERED FIRM

## SPITALUL ORĂȘENESC BUHUȘI

Buhuși-605100, str. Văioagă nr.3, jud. Bacău Nr. Autoriz. funcț.: 102/01. 09. 2010 ; C.I.F. 4187271

Certificat I.S.O. 9001: Numar certificat 56336/A0001/UK/RO

Tel: 0234-262220 – centrala; Tel/Fax: 0234-261560 – secretariat;

e-mail: spitalbuhusi@gmail.com ; www.spitalbuhusi.ro

Nr. 5047 din 09-06 2015

### PROCEDURA PRIVIND ALIMENTATIA PACIENTULUI IMOBILIZAT LA PAT

#### 1.SCOP:

Asigurarea starii de nutritie a pacientului conform starii de sanatate.

#### 2.DEFINITIE:

Alimentatia constituie substratul vietii, fiind realizata prin aportul permanent de substante nutritive. In ingrijirea bolnavului, alimentatia este un obiectiv important. Deoarece prin alimentatie se mentine energia organismului, ingrijirea bolnavului are in vedere atat stabilirea unui regim alimentar echilibrat corespunzator bolii, cat si administrarea lui.

#### 3.DOMENIU DE APLICARE:

Procedura se aplica in cadrul tuturor sectiilor/compartimentelor medicale cu paturi din unitate.

#### 4.DOCUMENTE DE REFERINTA:

4.1. Ordinul nr. 972/2010, privind aprobarea standardelor de acreditare

4.2. Manual de nursing

#### 5.DESCRIEREA PROCEDURII:

Alimentarea trebuie facuta la pat. activ sau pasiv in functie de starea bolnavului, asigurandu-i se o pozitie cat mai comoda. Asistenta va respecta cu strictete orarul meselor, servirea calda a alimentelor si prezentarea acestora cat mai estetic, totodata culege date despre regim, orarul meselor, repartizarea pe mese, posibilitățile de mobilizare, capacitatea pacientului de a-și folosi membrele superioare;  
se obțin informații despre restricții legate de efectuarea unor examene, administrarea unor medicamente în funcție de orarul meselor.

#### *Alimentarea activa in salon, la pat:*

- se aseaza pacientul in pozitie confortabila, semizezand sau sezand cu ajutorul rezematorului de pat sau pernei;
- se protejeaza lenjeria de pat cu musama;

Spitalul Orasenesc Buhusi



Biroul de calitate



- se aseaza peste musama un lighean, i se ofera pacientului sapunul si i se toarna apa sa se spele;
- i se ofera prosopul sa-si stearga mainile;
- se indeparteaza materialele folosite
- se adapteaza masa speciala la pat
- se aseaza in jurul gatului un prosop
- asistenta imbraca halatul de protectie
- se spala pe maini si serveste masa

#### ***Alimentarea activa, la pat in decubit lateral stang:***

- se aseaza pacientul in decubit lateral stang, cu capul sprijinit pe o perna;
- se spala pe maini;
- se protejeaza lenjeria de pat cu o aleza, iar cea a bolnavului cu un prosop curat
- se aseaza tava pe marginea patului sau pe un taburet la inaltimea patului;
- se servesc alimentele pe rand, se vor taia cele solide
- lichidele se servesc in cani speciale cu cioc sau cu ajutorul unor tuburi transparente, curate,
- se ridica vesela utilizata, se indeparteaza materialele folosite, se spala pacientul pe maini

#### **Alimentarea pasiva**

Pacientului i se introduc alimentele pe gura.

- vor fi hraniti bolnavii imobilizati, paralizati, epuizati, adinamici, in stare grava si cei cu usoare tulburari de deglutitie.
- pregatirea materialelor: - tava, farfurii, pahar cu apa sau cana cu cioc, sevet de panza, cana de supa, tacamuri
- asistenta: - imbraca halatul de protectie
  - aseaza parul sub boneta
  - se spala pe maini
- pacientul - se aseaza in pozitie semisezand cu ajutorul rezematoarelor de pat sau in decubit dorsal cu capul usor ridicat si aplecat inainte pentru a usura

deglutitia;

- se protejeaza lenjeria cu un prosop curat;
  - se protejeaza pacientul cu un prosop in jurul gatului;
  - se adapteaza masuta la pat si se aseaza mancarea astfel incat sa vada ce i se introduce in gura.
- Servirea mesei: - asistenta se aseaza in dreapta pacientului si ii ridica usor capul cu perna

- verifica temperatura alimentelor (pacientii in stare grava nu simt temperatura si nici gustul alimentelor

- ii serveste supa cu lingura sau din cana cu cioc, taie alimentele solide
- supravegheaza debitul lichidului pentru a evita incarcarea peste puterile

de deglutitie ale pacientului;

- acesta va fi sters la gura;
- se aranjeaza patul
- se indeparteaza eventualele resturi alimentare care, ajunse sub bolnav pot conduce la formarea escarelor;
- schimba lenjeria daca s-a murdarit

Spitalul Orasenesc Buzuși



acoperi pacientul si acopereste sarama

- strange vesela si o duce la oficiu
- se incurajeaza pacientul in timpul alimentatiei, asigurandu-l de contributia alimentelor in procesul vindecarii
- se ofera pacientului cantitati nu prea mari, deoarece ar putea sa le aspire, neputand sa le inghita

De evitat:- servirea alimentelor prea fierbinti sau prea reci;

- atingerea alimentelor care au fost in gura pacientului.

Servirea mesei se va face intr-un cadru cat mai estetic.

- se servesc alimentele in portii mici, pentru a nu provoca senzatia de plenitudine, numai la simpla vedere, a cantitatilor mari

- asistenta trebuie sa noteze exact cantitatea de alimente consumata si sa calculeze valoarea calorica pentru a se putea orienta in privinta acoperirii necesitatilor zilnice ale bolnavului

- va urmari ca bolnavul sa consume doar alimente conform prescriptiei medicale.

## 6.RESPONSABILITATI:

6.1.Responsabil de proces =infirmiera care distribuie hrana+asistenta de tura

6.2.Echipa de proces =medic curant+medic sef sectie

## 7.ANEXE/ INSCRISURI:

1.Foaie de observatie

2.Registru de evidenta si predare-primire pacientilor

3.Foaie de alimentatie zilnica

Elaborat:As.Balaceanu Gabriela *BaC*

Inf.Burcuta Maria *Mur*

Data :04.06.2015

Verificat pentru conformitate.Birou de calitate:

Data: 9.06.2015

*41*  
CONSTANTIN POIANĂ  
MANAGER  
DE CALITATE

Aprobat:

Data: 9.06.2015

Diseminare: Catre toate sectiile/compartimente

Aplicare:De catre toti cei abilitati prin fisa postului si desemnati sa indeplineasca activitatile de elaborare,actualizare,revizie a protocoalelor/procedurilor de lucru in sectorul de activitate specific si la momentul stabilit.



Birou de calitate

CONSTANTIN POIANĂ  
MANAGER  
DE CALITATE

